



*Pripravljamo više od hrane,
stvaramo uspomene*

po vašem
UKUSU

O nama

Mi smo SCM Catering, gdje svaki obrok postaje nezaboravno iskustvo. Naša strast prema hrani i posvećenost kvaliteti osigurava da svaki zalogaj bude prava gastronomska poslastica.

Specijalizirani smo za pripremu raznovrsnih jela koja zadovoljavaju sve ukuse i prilike – od intimnih druženja do velikih događanja. Naš tim talentiranih kuhara koristi samo najkvalitetnije sastojke, pažljivo birane kako bi osigurali svježinu i autentičan okus.



Hvala vam što nam ukazujete povjerenje. Radujemo se što ćemo biti dio vaših posebnih trenutaka i pružiti vam gastronomsko iskustvo koje ćete pamtiti.

ZA SVE PRIGODE - PERSONALIZIRANI PRISTUP

Bilo da je riječ o poslovnom domjenku, vjenčanju, rođendanu ili bilo kojoj drugoj prigodi, mi ćemo se pobrinuti da vaši gosti budu oduševljeni.

Ponosimo se našim personaliziranim pristupom, pažljivom uslugom i vrhunskim kulinarским umijećem. Svaki detalj nam je važan jer želimo da vaša proslava bude savršena u svakom pogledu.





COFFE BREAK

Coffe break

1. Ponuda

- Kava po izboru
- Mini croissant, čajni kolačići
- Izbor voćnih i biljnih čajeva s limunom i medom
- Negazirana, mineralna voda
- Razni sokovi

2. Ponuda

- Kava po izboru
- Mini kolačići s bademima i orasima/mini croissant
- Sitni prstohvatni sendviči
- Plate svježeg voća
- Izbor voćnih i biljnih čajeva s limunom i medom
- Negazirana, mineralna voda
- Razni sokovi

FINGER FOOD

Hrana servirana na švedskom stolu

- Kanapei zalogaji s kulenom i paprikom
- Kanapei zalogaji s pjenicom od puretine i posnim sirom
 - Kanapei zalogaji s pršutom i sirom
- Košarice od prhkog tijesta s paštetom od piletine ili tunjevine
 - Rolice punjene piletinom
 - Cocktail štapići s šunkom, sirom i cherry rajčicom
- Lagana salata s rajčicom, sirom i piletinom
 - Kanapei s pjenicom od tune i incuna
- Salata od tune i mozzarele servirana u lađici
 - Francuska salata
- Raznovrse vrste peciva, kruha i pita, uštípci
 - Zapečene meksičke tortilje s piletinom
- Zapečene tortilje s tunjevinom i kukuruzom

- Zapečene tortilje s dimljenom šunkom i sirom
- Prepečeni sendvič zalogaji sa šunkom i sirom
 - Pohovane pileće rollice
 - Mini burgeri mesni
 - Mini riblji burgeri
 - Gurmanske plate
 - Pohani sir u cornflexu
- Jaja casino (punjena jaja)
 - Dalmatinska plata
- Goveđa gurmanska plata
 - (dalmatinski pršut, svinjska ribica, kulen)
- Izbor kvalitetinih sireva s bademima i orasima
- Pohani pileći prutići u sezamu s cocktail umakom

SKLAD OKUSA
Sklad okusa



I ELEGANCIJE
i elegancije

Izbor vegetarijanskih zalogaja

- Cocktail štapići sa sirom i cherry rajčicom
 - Kanapei zalogaji sa cherry rajčicom i mozzarelom
 - Kanapei zalogaji sa svježim krastavcem i namazom od sira
- Kanapei sa tri vrste sira na integralnom kruhu
 - Ražnjići s feta sirom i cherry rajčicom
- Cocktail štapići sa sirom, voćem i maslinama
 - Baby mozzarella s cherry rajčicom i coulicom od rikule
- Krekeri s povrćem i svježim sirnim namazom
 - Proljetni rolati sa špinatom i mrkvom
 - Zapečene meksičke tortilje s povrćem
 - Pesto zalogaji na grilanom pecivu
 - Mini vegetarijanski burgeri
 - Salata Caprese (rajčica, sir, bosiljak)
- Izbor kvalitetinih sireva s bademima i orasima

Izbor slatkih zalogaja

- Zalogajni kremasti kolačići
- Panacotta sa šumskim voćem servirana u čašicama
 - Voćne čašice
 - Cheesecake u čaši
- Čokoladni mouse u čaši
 - Savijača od jabuka



COCTAIL ZALOGAJI

Coctail zalogaji

Svu ponudu iz Finger Food ponude
možemo poslužiti u obliku mini Coctail zalogaja



HLADNO TOPLI BUFFET

Hrana servirana na švedskom stolu + finger food

- Mlada teletina s pečenim krumpirom i povrćem
 - Svinjski odrezak u umaku od senfa
 - i povrća s pire krumpirom
- Medaljoni lungića u umaku od gljiva
- s rižom na maslacu
- Cordon blue s rizi-bizi
- Bečka šnicla s karameliziranim lukom i pomfritom
 - Roštilj plate (kobasice, ćevapi, punjena pljeskavica,rolana piletina, otkošteni bataak, vrat)
 - Rižoto s plodovima mora ili gamberima
 - Tagliatelle s gamberima u bijelom umaku
 - Tagliatelle s plodovima mora u crvenom umaku
 - Pečena pastmrka s roštilja s blitvom i krumpirom
 - Panirani kolutići lignje s pomfritom
 - Crni rižoto od sipe i lignji



EVENT MENU

Hrana servirana u restoranu Studentskog centra

Hladno predjelo

- Gurmanske plate s mesnim delicijama i sirom
- Uštupci, peksimeti, kiflice, kruh

Glavno jelo - mesni menu

- Juha po izboru
- Mlada teletina s pečenim krumpirom i povrćem
 - Svinjski odrezak u umaku od senfa i povrća s pire krompirom
- Medaljoni lungića u umaku od gljiva s rižom na maslacu
- Cordon blue s rizi-bizi
- Bečka šnicla s karameliziranim lukom i pomfritom
- Roštilj plate (kobasice, ćevapi, punjena pljeskavica, rolana piletina, otkošteni batac, vrat)

Glavno jelo - riblji menu

- Juha po izboru
- Rižoto s plodovima mora
- Tagliatelle s gamberima u bijelom umaku
- Tagliatelle s plodovima mora
u crvenom umaku
- Pastrmka s roštilja
s blitvom i krumpirom

Desert

- Voćni Cheesecake
- Čokoladna torta
- Vruća savijača s jabukama
poslužena sa sladoledom

*Event menu se sastoji od maksimalno dvije kombinacije ponuđenih jela prema dogovoru



Juhe

- Krem juha od bundeve s bučnim sjemenkama
- Bistra kokošija juha
- Krem juha od rajčice s bosiljkom
- Krem juha od gljiva i krompira

Salate

- Salata od kiselog kupusa
- Salata od svježeg kupusa
- Mješana sezonska
- Šopska salata



Piće

- Ness kava
- Čajevi razni
- Negazirana voda
- Mineralna voda
- Negazirani sokovi
- Gazirani sokovi
- Kava po izboru
- Kvalitetno domaće bijelo vino
- Kvalitetno domaće crno vino
- Aperitiv (višnja, orahovača, loza, travarica)
- Žestoka alkoholna pića

*Piće se bira za svaki od navedenih menija
i naplaćuje po utrošku



NAJAM CATERING OPREME

Za sve vaše potrebe na raspolagnju je i
najam catering opreme





KONTAKTIRAJTE NAS:

+387 63 325 314

Studentski centar Mostar

Stjepana Radića 84A